

24. IZLOŽBA PAŠKE OVCE I PAŠKOG SIRA

1. FESTIVAL HRVATSKIH ZAŠTIĆENIH I TRADICIONALNIH PROIZVODA



Novalja, 26.-27.6.2026. (Riva, Ruža vjetrova)



ORGANIZATORI I POKROVITELJI





ORGANIZACIJSKI ODBOR

Predsjednik Organizacijskog odbora

Zdravko Barać

Članovi organizacijskog odbora

Marko Škunca

Margareta Škunca-Čepulo

Dolores Barać

Sanja Kolarić Kravar

Martina Pernar Škunca

PROGRAM

26.6.2026. (PETAK)

17.00 „Izložba paške ovce i paškog sira“ – otvoreno za posjetitelje (Ruža vjetrova)

17.00 „Festival zaštićenih i tradicionalnih proizvoda,“ – otvoreno za posjetitelje (Ruža vjetrova)

18.00 Panel rasprava: „Paška ovca – naša baština, naša odgovornost: uzgojni program kao temelj očuvanja pasmine“ (hotel Loža)

19.00 Panel rasprava: „Porijeklo je vrijednost! Panel rasprava o zemljopisnim oznakama poljoprivredno-prehrambenih proizvoda kao instrumentu tržišne konkurentnosti“ (hotel Loža)

20.00 Svečano otvorenje „24. Izložbe paške ovce i paškog sira“ i „1. Festivala hrvatskih zaštićenih i tradicionalnih proizvoda“ (Ruža vjetrova)

20.30 Dodjela priznanja uzgajivačima paške ovce, dodjela šampionskog zvona i dodjela sponzorskih nagrada uzgajivačima (Ruža vjetrova)

U večernjem dijelu programa posjetiteljima su dostupni i dodatni sadržaji:

- ↪ prikaz tradicionalnog načina proizvodnje paškog sira
- ↪ degustacija slastica od paške skute u pripremi Sanje Belac (MarsOvca)
- ↪ zabavno muzički program u izvedbi klape Sol
- ↪ izložba fotografskog kluba Pag “Ćutim otok svoj”

27.6.2026. (SUBOTA)

17.00-23.00 „1. Festival zaštićenih i tradicionalnih proizvoda“ (nastavak događanja, Ruža vjetrova, otvoreno za posjetitelje, manifestacija je izložbeno prodajnog karaktera)

UVODNA RIJEČ

Poštovani uzgajivači paške ovce, proizvođači paškog sira, posjetitelji,

iznimno nas veseli što se već po 24. put susrećemo na manifestaciji koja predstavlja glavno okupljanje paških uzgajivača ovaca, proizvođača paškog sira te hrvatskih stručnjaka za ovčarstvo i sirarstvo!

„Izložba paške ovce i paškog sira“ tradicionalna je gospodarska manifestacija koja se godinama održava u Novalji na otoku Pagu i koju je grad Novalja pokrenuo zajedno s uzgajivačima matičnih stada paške ovce. Predstavlja glavno okupljanje uzgajivača paške ovce u nastojanju da se i na ovaj način pruži doprinos njezinu očuvanju te da se prikažu najkvalitetnija grla iz stada ovaca koja sudjeluju u provedbi uzgojnog programa ove hrvatske izvorne pasmine. Također, Izložba je godinama mjesto gdje se predstavljaju proizvođači, europskom oznakom izvornosti zaštićenog paškog sira.

I ove godine se izložbom kolekcija ovaca i prikazom njihove proizvodnosti predstavljaju rezultati dosadašnje provedbe uzgojno selekcijskog rada u populaciji paške ovce. To je i prilika da se uzgajivači upoznaju s budućim planovima razvoja ovčarstva u Republici Hrvatskoj, a posebice na otoku Pagu. Predstavljanjem na izložbi paških sireva s degustacijom predstavljaju nam se i ove godine proizvođači, na europskoj razini, zaštićenog Paškog sira-ZOI.

„Izložba paške ovce i paškog sira“ je i mjesto na kojem se raspravlja i o stanju u sektoru ovčarstva u Republici Hrvatskoj i na otoku Pagu, kao i o značaju zaštite tradicionalnih proizvoda. U tom smislu, i ove godine smo pripremili dvije stručne panel rasprave na kojima će naši proizvođači, stručnjaci, pa i nazočna publika, raspravljati ne samo o paškom već i o sveukupnom hrvatskom ovčarstvu te o značaju zaštite i o potencijalu kojeg imaju zaštićeni poljoprivredno-prehrambeni proizvodi.

Od ove godine, Izložbu paške ovce i paškog sira obogatili smo i dodatnim sadržajem – s „1. Festivalom zaštićenih i tradicionalnih proizvoda“, kao pridruženom manifestacijom s namjerom da i drugim proizvođačima hrvatskih zaštićenih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda pružimo mogućnost predstavljanja široj javnosti.

Uključujući i glavne proizvode paškog ovčarstva, Paški sir-ZOI i Pašku janjetinu-ZOI, Republika Hrvatska danas ima ukupno 52 proizvoda koji su zaštićeni na europskoj razini i ovo je izvrsna prilika usmjeriti pozornost javnosti na neke od tih proizvoda.

Uz sve nabrojano, posjetitelji će imati priliku vidjeti i prikaz proizvodnje paškog sira na tradicionalan način, degustirati slastice od paške skute (MarsOvca), razgledati izložbu fotografskog kluba Pag “Ćutim otok svoj“, a zabavljat će nas kao i više puta do sada klapa Sol.

Dobrodošli na „24. izložbu paške ovce i paškog sira“!

Predsjednik
Organizacijskog odbora
Doc. dr. sc. Zdravko Barać

UVODNA RIJEČ

Poštovani uzgajivači paške ovce, proizvođači paškog sira, posjetitelji,

otok Pag, uistinu je čudesan u svojoj jedinstvenoj, neponovljivoj ljepoti i raznolikosti. Jedan je od ključnih elemenata u toj raznolikosti, koji je ujedno povezuje u skladnu cjelinu, paška ovca.

Nazočna na cijelom otoku, ona je postala jednim od njegovih zaštitnih znakova, a svojim proizvodima – paškom janjetinom i paškim sirom, trajno upisala njegovo ime na svjetske gastronomske karte.

Shvaćajući koliko mu ta ovca znači, ovdašnji je čovjek od davnina uz nju čvrsto vezao svoje življenje pa je ona postala njegovom hraniteljicom dajući mu meso, mlijeko, sir i vunu - doista mnogo u inače škrtom okruženju otočnog kamena i malo plodne zemlje. Stoga se naš čovjek prema njoj oduvijek odnosio s posebnom brigom i zauzetošću nazivajući svoje stado blagom. U dijalektu otoka Paga, a promatrano u ovom kontekstu, riječ blago označava stado domaćih životinja, ovdje, naravno, ovaca. Međutim, u prenesenom značenju, slobodno možemo reći da je ovca za paškog čovjeka doista značila i znači blago velike vrijednosti od kojeg ima višestruke koristi.

Ne odveć zahtjevna, tučena velebitskom burom, prana kišom nošenom jugom, pržena žarkim suncem, stalno pod vedrim nebom bez prikladnog zaklona, navikla na škrtu ispašu i lišena izobilja, paška ovca doista daje mnogo u odnosu na to koliko uzima.

A najvrjednije od svega što daje su čuvena paška janjetina i čuveni paški sir koji su ime otoka Paga pronijeli diljem Hrvatske i svijeta. Paški sir danas je glavni znak prepoznatljivosti otoka Paga te jedan od osnovnih znakova prepoznatljivosti Hrvatske kao zemlje njegova podrijetla te njezine gastronomije u svjetskim razmjerima o čemu vjerodostojno svjedoče brojna domaća i međunarodna priznanja koja je ovaj sir dobio za svoju iznimnu kvalitetu.

U ostvarivanju težnji za unaprjeđenjem ovčarstva na otoku Pagu i vođeni potrebom stalne promocije proizvoda paškog ovčarstva, Grad Novalja dao je veliki doprinos, među ostalim, utemeljenjem gospodarske priredbe „Izložba paške ovce i paškog sira“, koja se održava od 2001. godine, a 2007. podignut je i spomenik paškoj ovci kao svojevrstan znak zahvalnosti ovom pitomom stvorenju za sve što već stoljećima daje i znači paškom čovjeku.

I ove godine, grad Novalja je dao punu podršku organizaciji i održavanju „24. izložbe paške ovce i paškog sira“, koja će vjerujem i ove godine, iznimno bogatim programom oduševite brojne posjetitelje koji godinama posjećuju našu manifestaciju.

Kao i svih ranijih godina, vjerujem da će svi naši posjetitelji zajedno s nama i ove godine guštati u nenadmašnom okusu paškoga sira!

Ivan Dabo Đono

Gradonačelnik grada Novalje

PAŠKA OVCA - UZGOJ I SELEKCIJA - PAŠKA JANJETINA - PAŠKI SIR - O IZLOŽBI PAŠKE OVCE I PAŠKOG SIRA

(izvaci iz monografije „Paška ovca“)



Paška je ovca jedna od najpoznatijih i najvažnijih hrvatskih izvornih pasmina. Stoljećima obitava, preživljava, opstaje i proizvodi na škrtim otočkim kamenjarskim pašnjacima, izložena ljetnoj žeگی i zimskoj buri, koristeći oskudnu mediteransku vegetaciju pretvarajući ju u važne proizvode (mlijeko, meso, vunu, kožu...). Paška je ovca prilagođena i superiorna u proizvodnji mlijeka i mesa u uvjetima oskudne vegetacije, velebitske bure i visokih ljetnih temperatura. Paška ovca, s ukupno oko 36.000 grla, najbrojnija je i najvažnija populacija muznih ovaca u Hrvatskoj. Desetljećima je sinonim otoka Paga i hrvatskog ovčarstva. Ovčarstvo je jedno od najstarijih, najvažnijih i najučestalijih zanimanja lokalnog stanovništva uglavnom utemeljeno na izvornoj pasmini – paškoj ovci. Broj uzgajanih grla, uzgojna i proizvodna namjena mijenjali su se tijekom povijesti, zbog različitih čimbenika, prilagođavajući se prvenstveno tržištu i zahtjevima potrošača. Povijesno promatrano, meso je najdugotrajniji proizvod paških ovaca, jedno vrijeme je to bila vuna, dok je u posljednjim desetljećima mlijeko temeljni proizvod ovaca na otoku Pagu. Interesantno je napomenuti da je u kratkom razdoblju cilj uzgoja ovaca na otoku bila proizvodnja krzna utemeljena na grlima karakul ovaca uvezenim iz bivšeg SSSR. Međutim, meso i mlijeko, mlijeko i meso, uz vunu, stoljećima su najvažniji, kvalitativno drugačiji i prepoznatljiviji proizvodi paških ovaca. Na tom škrtom, katkad, grubom i surovom prostoru, ovca i čovjek tisućljećima su upućeni jedno na drugo da bi preživjeli u surovim uvjetima krša i kamena, ljetne žeگی i zimske bure. Nigdje kao na otoku čovjek ne cijeni ovcu, a ona mu i na malo pozornosti i brige višestruko uzvraća. Na tom su prostoru ovca i čovjek na određen način u zajedničkom suživotu. Čovjek se brine da ovca ne ostane gladna u vrijeme kad nema dovoljno dostupne hrane (paše), da nije žedna tijekom ljetne žeگی, skida joj vuneni omotač (runo) prije ljetnih vrućina, sklanja ju u staju ili pod nadstrešnicu štiteći ju od nevremena i olujne bure, liječi ju kad zamijeti da je joj potrebna pomoć, a ona mu višestruko uzvraća dajući mu **janje** za meso i rasplod, **mlijeko** za sir i skutu, **vunu** i kožu za odjeću i obuću, a uz to od trave i korova **čisti** okućnicu i pašnjak, štiteći površine, a i cijeli otok da ne zaraste u sominu, draču, čičak, makiju, trn i drugo nepoželjne biljne vrste,

Iako ovce na otoku Pagu obitavaju još od antičkog doba, njihova gospodarska važnost i cilj uzgoja su se mijenjali prilagođavajući se zahtjevima tržišta pa je tako jedno vrijeme meso (janjetina i ovčatina) bilo primarni proizvod, zatim je to bila vuna, dok je u posljednjim desetljećima proizvodnja mlijeka temeljni razlog uzgoja paških ovaca. Gotovo svo ovčje mlijeko, osim onog koje posiše janjad, proizvedeno na otoku Pagu preradi se u sir i skutu, nema proizvodnje ovčjeg jogurta, vrhnja niti maslaca, dok je količina konzumiranog sirovog ovčjeg mlijeka neznatna. Slično kao i na drugim mediteranskim područjima.

Danas je na području Mediterana i u zemljama Srednjeg istoka proizvodnja i prerada ovčjeg mlijeka gospodarski i gastronomski vrlo važna djelatnost. I Republika Hrvatska znatnim dijelom pripada području Mediterana, i opće je mišljenje da se kapaciteti u toj proizvodnji ne koriste u dostatnoj mjeri. Iako je posljednjih godina povećan interes za proizvodnju i preradu ovčjeg mlijeka, a od ukupne populacije ovaca u Hrvatskoj (oko 600.000), muze se samo oko 10 % (60.000) i koristi za proizvodnju mlijeka. Ta proizvodnja dijelom se temelji na izvornim pasminama (paška ovca, istarska ovca, krčka ovca, dalmatinska pramenka, creska ovca i rapska ovca) prilagođenim korištenju oskudne vegetacije i različitim klimatskim uvjetima te uvezenim pasminama (lakon, istočnofrizijska ovca i travnička pramenka) koje se češće uzgajaju u intenzivnom ili poluintenzivnom sustavu uzgoja.

Paška ovca, kao tipičan predstavnik pasmina mediteranskog područja, držana najčešće u ekstenzivnim uvjetima, gdje je proizvodnja uvelike pod utjecajem čimbenika okoliša, prilagođena je i superiorna u korištenju dostupne joj (oskudne) vegetacije krških pašnjaka. Poznata je ne samo u Hrvatskoj, nego i izvan njezinih granica najviše po tome što daje mlijeko koje se koristi za proizvodnju na tržištu kvalitativno prepoznatog i cijenjenog punomasnog, tvrdog ovčjeg - Paškog sira. Na otoku Pagu ukupno se godišnje proizvede oko 220 tona Paškog sira, a od toga 60 tona proizvede se u obiteljskim gospodarstvima, tradicijski ili uz primjenu stare tehnologije („na ruke“). Ne manju pozornost na hrvatskom tržištu, svojom kvalitetom, ponajviše sočnošću, aromatičnošću i ukusnošću, plijeni i paška janjetina.

Na otoku Pagu ovce imaju ne samo gospodarsku važnost, nego i kompleksniju društvenu, kulturološku, demografsku, tradicijsku i ekološku ulogu. U organizaciji ovčarske proizvodnje, od pamtivijeka pa do danas, nastojalo se iskoristiti određene prednosti otoka u usporedbi s priobalnim i kontinentalnim područjima gdje je velik problem čuvanje ovaca, odnosno manjak pastira. Ovce danonoćno borave na pašnjacima ograđenim uglavnom kamenim zidovima (suhozidom) ili nekom drugom ogradom, bez nazočnosti pastira ili, kako to Pažani vele, bez čobana. Zbog izostanka niskih temperatura i snijega tijekom zime te mogućnosti napasivanja tijekom cijele godine, ovcama je za zimu potrebno pripremiti manje konzervirane hrane i krepkih krmiva (žitarica, peletirane lucerne, kukuruzne prekrupe, pšeničnih posija i gotovih krmnih smjesa za ovce). Uz to, zbog specifičnosti tla i vegetacije, postojanja brojnih vrsta ljekovitog i aromatičnog bilja, „zdravog i netaknutog okoliša“, tradicijske i ekstenzivne tehnologije, ovčji su proizvodi, prvenstveno sir i janjetina, specifičnog okusa i arome te su stoga jako cijenjeni, od potrošača prepoznati, rado kupovani i konzumirani te odgovarajuće plaćeni.

Proizvodnja paškog sira, skute i mesa (janjetine) važan je izvor prihoda uzgajivačima paških ovaca i proizvođačima paškog sira i skute, gdje se paška ovca uzgaja na oko 500 obiteljskih gospodarstava. Prepoznatljiva i dokazano profitabilna ovčarska proizvodnja na otoku Pagu poželjan je, preporučljiv i prihvatljiv sustav ovčarenja koji je moguće realizirati i na drugim hrvatskim otocima, u priobalju i šire.

PAŠKA OVCA

Ovce tisućama godina borave na otoku Pagu, pasu, proizvode i čovjeku koriste. Stoga su ovca i ovčarstvo, meso i mlijeko neodvojivi dio identiteta stanovništva otoka Paga. Taj izvorni ambijent (boravišni prostor) s temeljnim geografskim, morfološkim, klimatskim i pedološkim odlikama nije se previše mijenjao, ali se ovca mijenjala i prilagođavala tom okruženju, prilagođavajući se proizvodnoj namjeni i zahtjevima uzgajivača. S vremenom je utjecaj čovjeka na genotip i fenotip današnje ovce postajao sve snažniji. Čovjek je godinama, uz snažan utjecaj čimbenika okoliša, birao ovce prilagođavajući ih svojim potrebama. Uz navedeno, a u cilju bržeg dostizanja zadanih uzgojno-proizvodnih ciljeva, paške ovce su manje ili više sustavno bile podvrgnute utjecajima različitih pasmina dovezenih na taj geografski ograničeni prostor. Većina tih pasmina nije ostavila dubljeg traga u populaciji paške ovce, najčešće zbog nesustavnosti i nedovoljnog broja grla obuhvaćenih tim utjecajima (križanjima). Sustavna križanja lokalne otočke ovce - pramenke s merino ovnovima provođena su u više navrata nakon 1870. godine. Međutim, ni ta križanja nisu bila potpuna i sveobuhvatna. Stoga je u sveukupnoj populaciji paške ovce i danas moguće po vanjštini razlikovati grla sličnija pramenki (glava, noge, runo), ona sličnija merinu, ali je sigurno riječ o zasebnoj pasmini, križanki između „stare otočke pramenke“ i merina.

U usporedbi s odlikama uzgoja ovaca na otoku Pagu u prošlosti, u posljednja tri desetljeća zamjetna je izrazita promjena u pristupu držanju (izgradnja staja, nadstrešnica, izmuzišta za strojnu mužnju, jasala, cisterni (guštirni) za vodu i dr.), zatim hranidbi ovaca (uporaba krepkih krmiva i gotovih krmnih smjesa, kvalitetnog livadnog sijena i sijena lucerne, peletirane lucerne i drugih krepkih krmiva) i tehnologiji uzgoja (raniji pripust, janjenje i odvajanje janjadi od ovce), što se u velikoj mjeri odrazilo na vanjštinu (tjelesnu razvijenost i kondiciju) i proizvodnu učinkovitost paške ovce, osobito količinu proizvedenoga mlijeka u laktaciji i cjeloživotnu proizvodnju.

U posljednjih je šezdesetak godina znatno promijenjen uzgojni cilj i proizvodna namjena u stadima paške ovce na otoku Pagu. Naime, nakon dugog razdoblja dominantnosti mesa (janjetine), određeno vrijeme i vune, u posljednjim je desetljećima, zbog sve veće potražnje za paškim sirom, mlijeko primarni proizvodni i uzgojni cilj u stadima paške ovce. Uzgajivači promjenom proizvodnog cilja odabiru ovnovu (sinove ovaca s najvećom proizvodnjom mlijeka) kao i kćeri izabrane od proizvodno najboljih ovaca (majki), nastoje iz generacije u generaciju povećavati količinu proizvedenoga mlijeka po muznoj ovcu, postupno zanemarujući druge proizvodne odlike. Tako je danas proizvodnja vune gotovo u potpunosti zanemarena te se i ne smatra proizvodom, budući da se vrlo teško prodaje, a uz to troškovi striže veći su od prihoda ostvarenih njenom prodajom. Striža ovaca provodi se kao redoviti zootehnički zahvat kojim se ovcu nastoji pomoći prije ljetne žege, a ne kako bi se i od tog proizvoda ostvario određeni prihod koji bi pridonio profitabilnosti ovčarske proizvodnje.

Vanjština paške ovce



Glava paške ovce je srednje veličine, plemenitog izgleda i dobro dimenzionirana. Profil glave ženskih grla je ravan, dok je u odraslih muških i spolno zrelih ovnova blago ispupčen. Uši su srednje veličine, polustršeće, većinom prekrivene bijelom dlakom. Ovce su u pravilu bez rogova dok ovnovi najčešće imaju razvijene i čvrste rogove. Međutim, navedeni spolni dimorfizam s obzirom na rogatost ili šutost nije genetska odlika nego posljedica dugogodišnjeg favoriziranja uzgajivača te odabira ženskih šutih i muških rogatih grla. Vrat grla paške ovce je srednje dužine i mišićavosti. Greben je izražen i neznatno niži od križa te se leđna linija blago penje prema nazad. Leđna je linija pravilna i u većine grla ravna. U starijih je ovaca, nakon većeg broja janjenja, moguće zamijetiti jединke s blago ulegnutim ili prelomljenim leđima. Trup paške ovce je skladno građen s osrednje izraženim dubinama i širinama. Noge su čvrste i jake i u pravilu donji dijelovi nisu prekriveni vunom nego gustom, najčešće bijelom dlakom. Rep je dug i nerijetko seže do ispod skočnog zgloba.

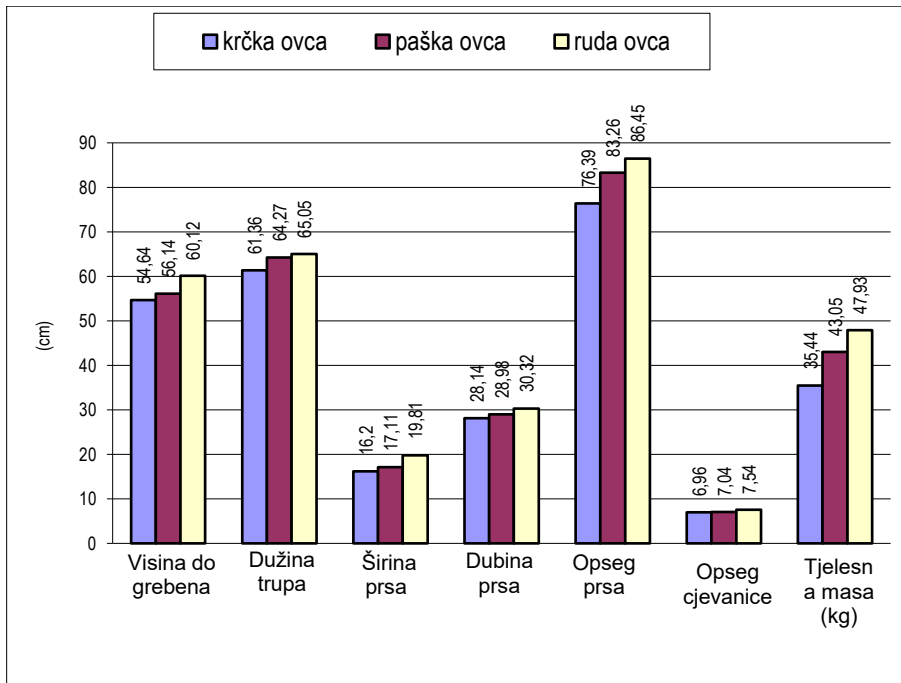
Tijelo paške ovce prekriveno je zatvorenim do poluzatvorenim runom miješane vune. Najveći broj ovaca je bijele boje, a pojava crnih jedinki ili bijelih s tamnijim primjesama je vrlo rijedak. Međutim, u stadima je paške ovce nakon janjenja moguće vidjeti više u potpunosti crne ili šarene (crnobijele, smeđe bijele janjadi) koju uzgajivači najčešće ne ostavljaju za rasplod. Također je zamijećeno da janjad šarene vune s vremenom postaje potpuno bijela. U prošlosti je udio grla crnog i „nečisto bijelog“ runa bio znatno veći.

Najopsežnije istraživanje vanjštine paških ovaca provedeno je tijekom 2004. godine, kada su na različitim dijelovima otoka Paga komisijskom procjenom vanjštine i tjelesnim izmjerama bila obuhvaćena grla svih dobi, kategorija i uzrasta te rasplodni ovnovi.

Kada se mjere posljednjih istraživanja vanjštine paških ovaca usporede s onim starijim (od prije pola stoljeća), onda je razvidno da je današnja paška ovca znatno tjelesnija (većeg tjelesnog okvira), odnosno za nekoliko centimetara viša te veće prosječne tjelesne mase. Povećanje tjelesnog okvira prvenstveno je rezultat poboljšane hranidbe, ali i selekcije ovaca za mlječnost kada se odabirom grla za rasplod i remont stada biraju najmlječnija grla, a koja su ujedno i tjelesno superiornija, jer su mlječnost i tjelesna razvijenost ovaca

u pozitivnoj korelaciji. Znači, odabirući grla za veću proizvodnju mlijeka, provodi se selekcija i na tjelesnu razvijenost.

Paška ovca je po razvijenosti i veličini tjelesnog okvira slična drugoj hrvatskoj izvornoj otočkoj pasmini, krčkoj ovci, te dubrovačkoj ovci – rudi, ali je znatno manjeg tjelesnog okvira u odnosu na ličku pramenku i travničku pramenku, što je također rezultat hranidbenih uvjeta i prilagodbe surovim uvjetima otoka Paga.



Grafikon 1 - Tjelesna razvijenost paške ovce u usporedbi s krčkom ovcom

U odnosu na odrasle ovce, paški ovnovi su većeg tjelesnog okvira, znatno su viši (prosječno oko 7 cm), duži prosječno za 6,8 cm, dublji za 8,14 cm, te veće prosječne tjelesne mase od odraslih ovaca za desetak kilograma (8,74 kg).



Broj ovaca i uzgajivača

Danas se na otoku Pagu ukupno uzgaja oko 36.000 paških ovaca različite dobi (odrasle ovce, rasplodni pomladak, ovnovi), tjelesne razvijenosti i proizvodne učinkovitosti.

Iz tablice 1 razvidno je da je u posljednjih petnaestak godina ukupna populacija paške ovce na otoku Pagu povećana za 7344 grla ili oko 20 %, dok je broj uzgajivača manji za 55 ili oko 11 %.

Tablica 1 - Broj evidentiranih grla i uzgajivača na otoku Pagu u 2006., 2007. i 2021. godini

Općina/ grad	Godina					
	2006.		2007.		2022.	
	Broj grla	Broj uzgajivača	Broj grla	Broj uzgajivača	Broj grla	Broj uzgajivača
Novalja	6810	164	6529	156	6323	136
Kolan	5041	102	5542	114	6524	90
Pag	13 116	191	12 861	177	19 320	187
Povljana	3923	85	4026	85	4135	64
Ukupno	28 890	542	28 958	532	36 302	477

Izvor: Hrvatski stočarski centar, Godišnje izvješće za 2006. i 2007. godinu, HAPIH, Godišnje izvješće za 2022. godinu

Prednost paškog ovčarstva, u odnosu na ostala hrvatska ovčarska područja, jest i u činjenici da se ovčarstvom ne bave samo starije, nego i mlade osobe, a osobito je puno gospodarstava u kojima dvije, ponekad i tri generacije sudjeluju u uzgoju ovaca, ovčarskoj proizvodnji i proizvodnji sira. Gospodarstvo i ovce se nasljeđuju i prenose s generacije na generaciju, „s koljena na koljeno“. Nisu rijetka gospodarstva u kojima zajedno rade djedovi, sinovi i unuci, majke i kćeri, svekrve i nevjeste. Što se tiče rasporeda posla po spolu, muškarci uglavnom obavljaju posao oko uzgoja ovaca, hranidbe, napajanja, preventivnih tretiranja te mužnje, dok su žene zadužene za sirenje i briga oko sira i skute.

Teško je očekivati znatnije povećavanje prosječne veličine stada u budućnosti, naročito uz zadržavanje postojećeg broja uzgajivača. Naime, već sada je uvriježeno mišljenje da je trenutni broj ovaca iznad optimalnog za postojeće krške, kamenjarske pašnjake koji su na otoku Pagu dominantni. Međutim, treba imati na umu činjenicu kako danas paške ovce ne ovise isključivo o domaćim, otočkim pašnjacima i livadama te se hranidbi svih uzrasta i kategorija ovaca posvećuje znatno više pozornosti nego u prošlosti. Koriste se krepka i voluminozna krmiva (sijeno) kupljena izvan otoka (Istra, Lika, Slavonija i dr.), ili kako to sami ovčari znaju reći, hrana ovcama stiže i preko Paškog mosta.

Veličina stada

Veličina stada često je vjerodostojan pokazatelj koliko ovčarstvo sudjeluje u prihodima nekog gospodarstva, odnosno je li ovčarska proizvodnja temeljna ili dopunska djelatnost poljoprivrednog gospodarstva. Uz to, veličina stada u pozitivnoj je korelaciji s korištenim poljoprivrednim površinama (poglavito pašnjacima), pa se po veličini stada može pretpostaviti s koliko zemljišnih površina raspolaže određeno gospodarstvo.

Trenutačno se prosječno po jednom stadu na otoku Pagu uzgajaju 75 ovaca (36 302 ovce/480 uzgajivača), što je više od prosječne veličine stada u Republici Hrvatskoj (64 ovce). U najvećem broju stada uzgaja se do 50 odraslih grla (236 stada ili 49 %), dok je u 62 stada (oko 13 %) 100 i više grla. Na otoku Pagu je sve veći udio stada s većim brojem uzgajanih grla.

UZGOJ I SELEKCIJA PAŠKIH OVACA

Iz svega do sada napisanog o paškoj ovci može se jasno zaključiti kako je njezina važnost za stanovništvo otoka Paga bila i ostala iznimno velika o čemu vjerodostojno svjedoče konstantni napori uzgajivača da unaprijeđuju genetski potencijal te pasmine u skladu s aktualnim tržišnim uvjetima. Prije nekih 150 godina, tadašnji uzgajivači su u postupku merinizacije ulagali velike napore da na razini genoma „trajno unaprijede količinu i kvalitetu proizvedene vune“, dok današnji uzgajivači nastoje „unaprijediti“ mliječne odlike paške ovce, budući da je mlijeko temeljni razlog uzgoja paške ovce i profitabilnosti ovčarstva na otoku Pagu. Uvažavajući doprinos prirodne selekcije, ali i snagu i volju čovjeka da genom te populacije podredi osobnim interesima i ciljevima, ovdje se s pravom može govoriti o selekciji koja se već stoljećima odvija sinergijskim djelovanjem uzgajivača i čimbenika okoliša ili prirode.

Temeljne značajke uzgoja paške ovce

Koje životinje ostavljati za rasplod i na koji način formirati roditeljske parove kao jamstvo budućeg genetskog napretka populacije za neko svojstvo, ultimativna su pitanja svih dobro osmišljenih uzgojnih programa. Suvremeni program selekcijskog napretka mliječnosti paške ovce, uz istovremeno očuvanje njezine izvornosti i prepoznatljivosti, poprilično je kompleksan te iziskuje sinergiju i doprinos znanosti, struke, uzgajivača, lokalne uprave i samouprave te resornih ministarstava (poljoprivrede i okoliša). Detalji provedbe uzgojnih mjera definirani su Programom uzgoja paške ovce. Prema uzgojnom programu, obvezujuća uzgojna metoda u matičnim stadima je „uzgoj u čistoj krvi“ što znači da životinje koje se međusobno razmnožavaju moraju pripadati isključivo toj pasmini (križanja nisu dozvoljena). „Uzgoj u čistoj krvi“ stari je naziv te metode koji potječe iz vremena kada se smatralo da se nasljedne osobine prenose krvlju iako je davno utvrđeno da su geni nositelji nasljednosti. Međutim, taj je naziv zbog svoje intuitivnosti uvriježen i danas, a ta uzgojna metoda prakticira se uvijek kada se želi sačuvati temeljne pasminske odlike. Kada je konkretno riječ o populaciji paške ovce, uzgojem u čistoj krvi nastoji se sačuvati njena prilagođenost specifičnim reljefno-klimatsko-vegetacijskim osobitostima otoka Paga, a planskom i sustavnom selekcijom nastoje se unaprijediti laktacijske odlike kao što su trajanje laktacije, količina proizvedenog mlijeka, količina mliječne masti i bjelančevina, udjeli mliječne masti i bjelančevina, morfološke karakteristike vimena i drugo.



Mlijeko paških ovaca se godinama otkupljuje po vrlo stimulatívnoj cijeni zbog pouzdanog plasmana putem glasovitog Paškog sira i skute. Stoga, želja većine uzgajivača koje se sustavno bave tim poslom je ostvariti što veću proizvodnju mlijeka po ovci u okvirima postojeće ekološke niše. Propisno označavanje ovaca (ušnom markicom i bolus elektronskim transponderom) te utvrđivanje roditeljstva, porodne mase i tipa rođenja obvezno je za sve jedinice obuhvaćene provedbom uzgojnog programa, neovisno o spolu.

Ovniće ostavljene za rasplod obvezno je testirati na vlastitu proizvodnost (performance test) pri čemu se prati njihov rast i razvitak do spolne zrelosti, a ovce u laktaciji su redovito podvrgnute redovitim kontrolama mliječnosti u kojima se za svaku ovcu utvrđuje količina i kvaliteta (kemijski sastav, higijenska i bakterijska ispravnost) proizvedenog mlijeka. U Republici Hrvatskoj je 1998. godine, pravilnikom Ministarstva poljoprivrede i šumarstva, definiran sustav kontrole mliječnosti usklađen s preporukama Međunarodnog odbora za kontrolu proizvodnosti (engl. International Committee for Animal Recording – ICAR), koji je implementiran u matičnim stadima muznih ovaca i kao takav je opstao sve do danas i iznimno je važan doprinos sustavnom genetskom vrednovanju uzgojno valjanih jedinki. Najkraće rečeno, kontrola mliječnosti se provodi AT ili B4 metodom, a razlike između tih dviju metoda su u tome tko ih provodi, koliko često i kada se provode. AT metodu provodi kontrolor, kontrolirajući jednom mjesečno jutarnju ili večernju mužnju, a izmjerene količine mlijeka množi se sa dva kako bi se aproksimirala ukupna količina mlijeka za taj dan. Dozvoljeno razdoblje između dviju uzastopnih kontrola je između 28 i 34 dana. B4 metodu provodi uzgajivač, jednom mjesečno pri čemu se prate obje dnevne mužnje.

Količina pomuzenog mlijeka se utvrđuje na mjestu mužnje korištenjem menzure ručne mužnje ili protočnih laktomjera kod strojne mužnje. Kod preračunavanja volumena na masu, volumen mlijeka se množi s faktorom konverzije 1.036 koji predstavlja prosječnu masu ovčjeg mlijeka. Osnovni kemijski sastav mlijeka (sadržaj mliječne masti, bjelančevina, laktoze, bezmasne suhe tvari) i broj somatskih stanica utvrđuje se u referentnom laboratoriju u Križevcima. U novije vrijeme, sustav kontrole je unaprijeđen korištenjem mobilne aplikacije za brži i točniji unos podataka na terenu. Ovdje je u najkraćim crtama opisana kontrola mliječnosti, a svi detalji oko same provedbe poput hodograma pojedinih aktivnosti, odgovornost pojedinih dionika te dokumentacija koja prati pojedine postupke; detaljno su opisani HAPIH-ovim priručnikom „Označavanje, kontrola proizvodnosti i procjena uzgojnih vrijednosti ovaca i koza“.

Pokazatelji količine i kvalitete mlijeka paške ovce

Višegodišnjim kontinuiranim prikupljanjem proizvodnih podataka i bilježenjem podrijetla stvorena je podloga za provedbu sustavnog uzgojno selekcijskog rada u odabranim stadima paške ovce. Korištenjem tih podataka provedena su i mnoga druga znanstvena istraživanja, a dobiveni rezultati publicirani su u relevantnim znanstvenim časopisima. U tablici 2 prikazani su pokazatelji brojnosti uzgojno valjane populacije „muznih“ pasmina ovaca u Hrvatskoj za koje se provode redovite kontrole mliječnosti iz koje je vidljivo da je paška ovca dominantna brojem uzgajanih grla i uzgajivača.

Tablica 2 - Uzgojno valjane populacije ovaca u sustavu kontrole mliječnosti

Pasma	Uzgajivači	Šilježice	Ovnovi	Ovce	Ukupno
Paška ovca	35	100	80	3990	4170
Istarska ovca	16	139	36	1131	1306
Lakon	10	616	100	1689	2405
Istočnofrizijska ovca	3	0	2	52	54

Izvor: HAPIH, 2022.

Prema pokazateljima utvrđenim rutinskim kontrolama mliječnosti vidljivo je kako inozemne pasmine imaju prosječno dužu laktaciju i proizvode znatno više mlijeka od hrvatskih autohtonih pasmina, dok je mlijeko hrvatskih pasmina bogatije mliječnom mašću i bjelančevinama (tablica 3).

Tablica 3 - Proizvodnja i kvaliteta mlijeka uzgojno valjanih ovaca u RH

	Razdoblje, dani		Količina mlijeka, kg			Prosječni udio, %	
	Sisanje	Mužnja	Posisano	Pomuženo	Dnevno	Mliječna mast	Bjelanč.
Paška ovca	36	135	32,5	101,5	0,8	7,5	5,9
Istarska ovca	66	145	56,2	104,7	0,7	7,3	6,2
Lakon	61	124	128,8	243,2	2,0	6,1	5,8
Istočnofrizijska ovca	56	159	110,2	192,5	1,2	5,2	4,7

Izvor: HAPIH, 2020.

Iako je utvrđivanje količine i kvalitete mlijeka na individualnoj razini primarno namijenjeno za genetsko vrednovanje grla u stadima pod selekcijom, podatci dobiveni u okviru navedenih kontrola mliječnosti važno su uporište uzgajivačima za donošenje određenih poslovno-tehnoloških odluka (npr. korekcija hranidbe, detekcija bolesti vimena i sl.).

Savjesni uzgajivači redovito prate mliječnost svojih ovaca i kvalitetu proizvedenog mlijeka kako bi unaprijedili menadžment stada. Utvrđeno je da laktacija u uzgojno valjanim stadima paške ovce prosječno traje 5,5 mjeseci, gdje se nakon jednomjesečnog razdoblja sisanja namuze prosječno oko 110 kg mlijeka po ovci.

Tablica 4 - Laktacijski pokazatelji paške ovce (prosječne vrijednosti)

Sisanje (dana)	Mužnja (dana)	Posisano (kg)	Pomuženo (kg)	Ukupno (kg)	Mlijeko (kg/dan)
34,23	132,41	33,11	112,27	145,38	0,85
Mast (%)	Mast (kg)	Bjelančevine (%)	Bjelančevine (kg)	Laktoza (%)	Laktoza (kg)
7,19	8,03	5,94	6,64	4,54	5,11

U tablici 4 prikazane su utvrđene prosječne vrijednosti laktacijskih pokazatelja (trajanje, mliječnost i kemijski sastava mlijeka) paške ovce utvrđene u navedenim istraživanju, koje su u visokom suglasju s podacima redovito publiciranim u HAPIH-ovim godišnjim izvješćima za male preživače. Neznatne razlike koje proizlaze iz različitih publikacija glede laktacijskih pokazatelja paške ovce mogu se pripisati različitim setovima podataka nad kojima je provedena statistička analiza, selekcijskom napretku, utjecaju sezone i promjenom menadžmenta stada (hranidba) kod nekih uzgajivača.



Reprodukcijski pokazatelji u uzgojno valjanoj populaciji paške ovce

U istraživanju kojim je bilo obuhvaćeno više od 15 tisuća janjadi paške ovce, podjednako omjera spolova ($n_{\text{muške}} = 7.515$, $n_{\text{ženske}} = 7.653$), utvrđena je prosječna veličina legla od 1,1 te prosječna porodna masa janjadi od 3,5 kg. Muška janjad ($3,57 \pm 0,60$) je neposredno nakon janjenja bila prosječno neznatno teža od ženske janjadi ($3,49 \pm 0,57$ kg), dok su samci ($3,56 \pm 0,58$ kg) bili značajno teži od blizanaca ($3,22 \pm 0,58$ kg).

Selekcija u populaciji paške ovce

Uzgojno selekcijski rad u populaciji paške ovce podrazumijeva odabir jedinki za rasplod i formiranje roditeljskih parova kojima će se **trajno** unaprijediti svojstva „zacrtna“ uzgojnim ciljem. Danas to podrazumijeva prosječno povećanje količine proizvedenog mlijeka, mliječne masti i bjelančevina po jednoj ovci, a „sutra“ to mogu biti i neka druga takozvana funkcionalna svojstva poput morfoloških odlika vimena i slično. Znajući da je većina svojstava od izravne gospodarske važnosti, kao i ona koja se tiču funkcionalnosti životinje u proizvodnji, uvjetovana zajedničkim djelovanjem velikog broja gena (malog pojedinačnog učinka) i čimbenika okoliša, taj postupak nije jednostavan. Naime, ultimativni cilj uzgojno-selekcijskog rada je koristiti u rasplodu jedinke koje su „**genetski**“ bolje za neko svojstvo od prosječne vrijednosti populacije iz koje se biraju, a ne one koje ostvaruju nadprosječne rezultate iz nekog drugog razloga (npr. bolja hranidba, preferencijalni tretman i slično). Nadalje, ponekad nije važno samo voditi računa o selekcijskom napretku, već i o očuvanju genetskog identiteta populacije (izvorne pasmine) minimiziranjem uzgoja u srodstvu pa u tom smislu to je još zahtjevniji proces. Principi koji se koriste pri odabiru su do jedne mjere univerzalni jer se temelje na osnovnim principima nasljeđivanja, međutim metode kojima se čovjek služi spoznati koje su jedinke nositelji poželjnih varijanti gena, kao i načini na koje će sparivati odabrane jedinke, variraju ovisno o većem broju čimbenika kao što su vrsta životinje, svojstva koja se žele unaprijediti selekcijom, struktura populacije, reprodukcijski kapacitet vrste i niz drugih čimbenika izravno povezanih s određenim sustavom proizvodnje.

U tom je smislu selekcija za mliječnost izrazito kompleksna počevši od toga da je vrlo zahtjevan način kontinuiranog dobivanja proizvodnih podataka, pa do toga da je proizvodne podatke moguće prikupljati samo na jednom spolu, i to onom koji ima manji potencijal u smislu ostvarivanja selekcijskog napretka. U tom procesu, čovjek se u pravilu služi različitim metodama pri pokušajima spoznaje genetske vrijednost nekog grla za neko svojstvo. Međutim, bez obzira na količinu informacije kojom raspolaže, ta spoznaja uvijek ostaje na razini procjene i nikad ju nije moguće utvrditi sa 100 % vjerojatnošću. Uvažavajući činjenice da je uzgojni cilj manje-više jedinstven među uzgajivačima, te da su višegodišnja ulaganja u sustavno prikupljanje vrlo korisnih podataka ujedno popraćena stručnom i znanstvenom podrškom, smatramo da je najveći doprinos moguće ostvariti oslanjajući se na kompleksne podatkovne analize poput najboljeg linearnog nepristranog predviđanja (BLUP) ili genomske selekcije koja slovi kao najnaprednije suvremeno postignuće primjenjive znanosti u toj domeni. Tu je riječ o metodama odabira koje su potvrdile svoj uspjeh u brojnim uzgojnim programima diljem svijeta, a temelje se na korištenju svih raspoloživih povijesnih podataka za što točnije predviđanje uzgojnih vrijednosti. Međutim, pored identifikacije jedinki u populaciji (rodovnik), praćenja proizvodnih osobina (npr. kontrole mliječnosti), poznavanja opisnih podataka vezanih uz svaku jedinku u populaciji (npr. redoslijed janjenja, veličina legla, sezona janjenja, pripadnost stadu i dr.) te genotipizacije jedinki (ukoliko se planira provedba genomske selekcije), tu je

od nepresudne važnosti međusobna kooperativnost uzgajivača kao i njihovo povjerenje prema struci. Uvažavajući jedni druge, vjerujući da svi rade za ostvarenje istog cilja, te slijedeći preporuke struke glede odabira i sparivanja, uzgajivači ove pasmine imaju veliku perspektivu provedbe sustavnog uzgojno selekcijskog rada. Neke prepreke koje stoje na putu svrsishodne implementacije ovih naprednih metodologija su premostive, a ono što se zauzvrat može očekivati je vrijedno truda svih dionika tog složenog procesa.

PAŠKI SIR



Paški je sir najpoznatiji i najcjenjeniji hrvatski sir koji pripada skupini punomasnih tvrdih ovčjih sireva, a prepoznat je po svojoj kvaliteti i izvan granica Republike Hrvatske. Odlikuje se ugodnim pikantnim okusom i zbijenom zatvorenim teksturuom, pa ga zato mnogi nazivaju i paškim parmezanom. Izrazito ugodan miris i okus paškoga sira potječe od mlijeka paške ovce koja pase oskudnu vegetaciju krških kamenjarskih pašnjaka koji obiluju različitim vrstama aromatičnog i ljekovitog bilja. Upravo te kvalitativne posebnosti mlijeka paške ovce, osobine tla i vegetacije otoka Paga predodređuju specifičnost paškog sira po kojoj se razlikuje od sličnih vrsta ovčjih sireva proizvedenih od mlijeka drugih hrvatskih izvornih pasmina uzgajanih na drugim i drugačijim područjima. Osim toga, odlika paškog sira je i njegov „zlatni sjaj“ od zlatnih kolajni kojima je nagrađen na brojnim međunarodnim i nacionalnim izložbama sireva i ocjenjivanja kvalitete. Tradicijski način proizvodnje paškog sira od sirovog ovčjeg mlijeka bez dodatka komercijalne mikrobne kulture zadržalo je oko 500 otočkih obiteljskih gospodarstava, što je rijetkost i u svjetskim razmjerima. Posebnost paškog sira ogleda se i u činjenici da četiri veće sirane na otoku Pagu proizvode paški sir vrhunske kvalitete od pasteriziranog mlijeka. Tajna uspjeha te posebnosti je u potpuno sačuvanoj autentičnosti svojstvenoj jedino paškom siru, neovisno što se u njegovoj proizvodnji koristi suvremena sirarska oprema i tehnologija. Godišnje se, prema procjenama, na otoku Pagu proizvede ukupno oko 220 tona paškog sira. Proizvodnja paškog sira je sezonska i preklapa se s laktacijom paških ovaca koja najčešće počinje krajem prosinca ili početkom siječnja i završava u lipnju.

Povijest proizvodnje paškog sira

Premda se ovčji sir na otoku Pagu proizvodi od davnina, početkom proizvodnje paškog sira kakvog danas poznajemo može se smatrati 1870. godina. Te je godine započeo nastanak današnje paške ovce križanjem lokalnih otočkih ovaca s merino ovcama. Kasnija sporadična križanja radi povećanja mliječnosti provedena 1965., 1968. i zadnja 1970. godine nisu imala znatnijeg utjecaja na genotip i fenotip paške ovce. Zbog toga je vrlo prihvatljiva tvrdnja da se paški sir počeo proizvoditi davne 1870. godine. Prvi zapisi o proizvodnji paškog sira na obiteljskim gospodarstvima datiraju iz 1912. godine (Tajkal, 1912.), a o paškom je siru pisao Laxa (1923.) godine u knjizi „Chemie mléka â mléčnych výrobku“. Zdanovski (1947.) navodi da je paška ovca nadaleko poznata ne samo po svojoj odličnoj vuni i po „tečnom mesu“ janjadi, već i po paškom siru. Većina paških uzgajivača čini (podsiruje) sir na ruke, odnosno bez pomoći bilo kakvih dodataka suvremenog sirarstva. Radi toga se paški sir znatno razlikuje od sireva proizvedenih na susjednim otocima otoka (silbanskog, olibskog sira) koji se prave na formu, ili pomoću limenih kalupa. Izvorna pasmina – paška ovca, specifičnost uzgojnog područja, duga tradicija uzgoja ovaca i proizvodnje paškog sira te brojni zapisi o njegovom postojanju i prepoznatljivosti omogućili su pokretanje postupka zaštite izvornosti proizvoda. Paški sir se u prošlosti spravljao u bakrenim *pinjatima*, kasnije željeznim *brunicama*, a za zgrušavanje mlijeka korišteno je isključivo janjeće (prirodno) sirilo. Drveni *lobovi*, koji su se po želji stezali, služili su za oblikovanje sira. Tek nakon Drugog svjetskog rata Pažani su počeli proizvoditi paški sir, kako oni kažu, „na formu“, da bi ga razlikovali od uobičajenog načina *na ruke*. I danas je, tvrde Pažani, moguće kupiti sir izrađen „na ruke“ u nekim gospodarstvima. Usprkos činjenici da se način proizvodnje paškog sira tijekom vremena znatno mijenjao, za sačuvanu izvornu autentičnost i specifičnost karakterističnu i za današnji paški sir, može se tvrditi, najviše je zaslužna upravo nevjerojatna skromnost i proizvodnost paške ovce!



U studenom 2019. godine Europska je komisija objavila da je paški sir upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla, a postupak zaštite pokrenula je Udruga proizvođača paškog sira otoka Paga u srpnju 2017. godine. Paški sir je ovčji sir tvrdog tijesta proizveden od punomasnog ovčjeg mlijeka izvorne pasmine paške ovce.

Tehnologija proizvodnje

Paški sir proizvodi se na otoku Pagu od sirovog i/ili pasteriziranog ovčjeg mlijeka. Neovisno koristi li se u proizvodnji sirovo ili pasterizirano ovčje mlijeko, tehnologija proizvodnje sira u osnovi je ista. Nakon prijema mlijeka u mljekaru (siranu), započinje proces proizvodnje sira. Postupak bez kojeg ne bi

bilo sira, odnosno s kojim započinje sama proizvodnja sira je grušanje ili koagulacija mlijeka. Za taj je postupak neophodna razgradnja bjelančevina mlijeka i izdvajanje sirutke iz dobivenog gruša. To je skup fizikalnih i kemijskih procesa gdje micela kazeina pod utjecajem proteolitičkih enzima i mliječne kiseline mijenjaju strukturu, pri čemu mlijeko prelazi u gruš uz izdvajanje sirutke. Kazein je temeljna bjelančevina u procesu proizvodnje sira. U proizvodnji paškog sira mlijeko koagulira uslijed djelovanja enzima iz sirila dodanog u mlijeko. Koagulacija mlijeka korištenjem proteolitičkih enzima jedan je od najstarijih postupaka u prehrambenoj tehnologiji koji se provodi u proizvodnji tvrdih i polutvrdih sireva.

Opis paškog sira

Oblik sira. Paški sir je pravilnog cilindričnog oblika, blago konveksnih do ravnih bočnih strana, s gornjom i donjom ravnom stranom.

Dimenzije sira. Promjer sira je između 18 i 23 cm, visina od 7 do 9 cm, masa od 2 do 4 kg, s tim da minimalna masa sira ne smije biti manja od 2 kg.

Izgled sira. Kora sira je tvrda, zlatnožute do svijetlocrvenkasto-smeđe boje. Debljina kore je približno 3 do 4 mm.

Boja tijesta sira je od svijetložute do tamnožute ili boje slame.

Tekstura tijesta sira. Teksturom se razlikuju mladi paški sir zrelosti do dva mjeseca i potpuno zreli paški sir koji zrije od 4 do 12 mjeseci:

a) sir zrelosti do 2 mjeseca (mladi paški sir) – struktura tijesta je slabo elastična, lako reziva, na prerezu sa ili bez manjeg broja rijetko raspoređenih okruglih sitnih očica,

b) sir zrelosti 4 mjeseca i više (potpuno zreli paški sir) – fine granulirane strukture, rezanjem se nepravilno lomi.

Okus sira. Okus paškog sira pod izravnim je utjecajem trajanja zrenja:

a) sir zrelosti do 2 mjeseca (mladi paški sir) – ugodno je pikantan, tipičan za ovčje sireve,

b) sir zrelosti 4 mjeseca i više (potpuno zreli paški sir) – pikantan je, harmonično pun, u ustima se topi, a pod jezikom se osjećaju fini „kristalići“. Za sireve koji se proizvode na sjeveroistočnim područjima otoka Paža, zbog vrlo oskudne vegetacije i posolice na pašnjacima, u odnosu na sireve koji se proizvode u jugozapadnom i središnjem dijelu otoka, karakterističan je pikantniji okus koji „pecka“.

Sirutka i paška skuta

U proizvodnji sira nastaje sirutka koju se može koristiti ili preraditi na različite načine, a važnost sirutke kao napitka naglašavao još Hipokrat (460 g. pr. K.) preporučujući ju za liječenje tuberkuloze, kožnih bolesti, žutice, probavnih smetnji i dr. Sirutka je zeleno-žuta tekućina nastala u proizvodnji sira nakon koagulacije kazeina mlijeka.

Sirutka je u procesu proizvodnje sira nusproizvod koji se koristi za proizvodnju skute. S obzirom na udio vode u bezmasnoj suhoj tvari skuta pripada skupini mekih sireva, dok prema udjelu masti u suhoj tvari pripada skupini ekstra mekih sireva. Za razliku od većine proizvođača ovčjih sireva koji skutu proizvode samo povremeno ili je uopće ne proizvode, kod Pažana je uvriježena izreka: nema skute – nema niti paškog sira! Paška je skuta posebno ugodnog – specifičnog, slatkastog okusa po ovčjem mlijeku i ta je snježno bijela gruda odavno prestala biti ukusna jedino Pažanima. Tako, njome očarani

gastronomski znalci ne propuštaju jedinstvenu prigodu uživanja u tom specijalitetu, od kraja prosinca do lipnja kada je vrijeme njezine proizvodnje.



Prema procjenama na otoku Pagu godišnje se (u jednoj sezoni) proizvede oko 30 tona paške skute.

PAŠKA JANJETINA



Meso je od najstarijih vremena do danas sastavni dio ljudske prehrane kao jedan od najvažnijih i najhranjivijih proizvoda i poželjan izvor kvalitetnih bjelančevina, masti, esencijalnih aminokiselina, vitamina i mineralnih tvari koje čovjeku služe za svakodnevne tjelesne potrebe. Imalo je presudnu ulogu u ljudskoj evoluciji i važan je sastojak čovjekova zdravog i uravnoteženog obroka, s vrlo visokim sadržajem hranjivih sastojaka. Janjeće i ovčje meso neizostavne su sastavnice kulinarske tradicije kako stanovništva širom svijeta,

tako i u Hrvatskoj, osobito na njezinim mediteranskim područjima, a tradicija konzumacije janjetine na otoku Pagu jako je izražena.

Paška janjetina zasigurno pripada skupini najukusnijih vrsta mesa, ne samo u Hrvatskoj, nego i šire. Gotovo da nema kuhara i gurmana kojega nije oduševio miris i okus paške janjetine. Prednost paške janjetine u činjenici da se janjad uzgaja „potpuno prirodno“, jer nakon janjenja ostaje uz majku i siše sve do klanja. Takve proizvode, uz njihovu kvalitativnu prepoznatljivost potrošači dodatno cijene jer se proizvode bez štetnog utjecaja na okoliš i dobrobit životinja.

Definicija i opis paške janjetine

Paška je janjetina desetljećima gastronomski, kulturološki i tradicijski simbol ne samo otoka Paga nego i šire u Hrvatskoj. U Službenom listu Europske unije, L 270 od 5. listopada 2016. objavljena je: PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2016/1767 od 27. rujna 2016. o upisu naziva u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (**Paška janjetina (ZOI)**). Postupak zaštite navedenog proizvoda započeo je u lipnju 2013. godine, kada je udruga uzgajivača paške ovce „Rogujica“ podnijela zahtjev Ministarstvu poljoprivrede koje je u ožujku 2015. godine donijelo Rješenje o prijelaznoj nacionalnoj zaštiti naziva paška janjetina -zaštićena oznaka izvornosti, čime je taj proizvod zaštićen na nacionalnoj razini. Paška janjetina je meso dobiveno klanjem muške i ženske janjadi, ojanjene od istoimene hrvatske izvorne pasmine ovaca – paške ovce, koju se uzgaja isključivo na otoku Pagu („Rogujica“, 2015.). Na otoku Pagu kolju vrlo mladu i laganu janjad koja do klanja danonoćno boravi s ovcama (na pašnjaku i u staji) i siše. Za proizvodnju mesa paške janjetine janjad pri klanju ne smije biti starija od 45 dana. Janjeći trupovi za proizvodnju paške janjetine pripadaju kategoriji trupova do 13 kg. Prosječna dužina trupa je najviše 62 cm i masa od 4 do 10 kg („Rogujica“, 2015.). Meso je blijedoružičasto, finih i nježnih, lojem protkanih mišićnih vlakana, s malom količinom masnog i vezivnog tkiva, jedinstvene arome bez izrazitog mirisa po janjetini (ovčetini). Blijedoružočasta boja mesa paške janjetine je posljedica hranidbe janjadi gotovo isključivo mlijekom i klanja vrlo mladih grla. Masno tkivo trupa paške janjadi (subkutano i abdominalno) mora biti bijele boje, bez primjese žućkaste i žute nijanse. Trup paške janjadi prekriven je vrlo tankim, gotovo prozirnim slojem subkutanog masnog tkiva. Pašku janjetinu plasira se na tržište u obliku trupa ili polovica trupa, bez organa probavnog sustava, slezene, kože i donjih dijelova nogu. Pri tom su glava i bubrezi s bubrežnim lojem te pluća s grkljanom, srcem i jetrom sastavni dio trupa. Pašku janjetinu plasira se na tržište isključivo svježu. Paška janjetina konzumira se isključivo nakon termičke obrade (pečenja ili kuhanja), a meso je izrazito sočno i mekano, ugodnog okusa i blagog mirisa kao posljedica klanja mlade mlijekom hranjene janjadi. Paška janjetina proizvodi se isključivo na otoku Pagu, od lokalne pasmine – paške ovce koju se tradicijski uzgaja u izvornom mediteranskom okružju.

U takvom sustavu janjad se brzo odvaja od majki, kolje ili odbija, i to najčešće prije negoli ovce postignu vrh laktacije, jer je namjera uzgajivača da što više mlijeka ostane za prodaju i proizvodnju sira. Budući da se glavina paških ovaca janji od studenog do veljače, i ako se janjad kolje najkasnije s navršениh mjesec i pol dana, onda je teško očekivati da se u masovnoj ponudi na tržištu može pojaviti izvorna paška janjetina poslije Uskrsa, osim u pojedinačnim primjercima. To se najčešće događa u slučajevima kada uzgajivači sami ostave određen broj janjadi za vlastite potrebe, za darove, ili čašćenje rodbine i prijatelja. Što znači da je ponuda paške janjetine na tržištu izrazito sezonska te se prodaje gotovo isključivo tijekom zime, dok je u drugim godišnjim dobima (mjesecima) nema, ili barem ne u većoj količini. Slobodno se može zaključiti

da ponuda izvorne paške janjetine na tržištu traje najkraće od svih drugih janjetina proizvedenih u Hrvatskoj, i to maksimalno u granicama od 3 do 5 mjeseci.



U Hrvatskoj je klanje tako mlade neraspodne janjadi najraširenije upravo na otoku Pagu, a znatno manje u stadima muznih ovaca na drugim otocima (Brač, Cres, Krk) te u Istri. Trupovi paške janjadi su mali i nježni, blijedoružičasti, tankih i nježnih mišićnih vlakana, a vezivno i masno tkivo nedovoljno su razvijeni. Stoga je takvo meso vrlo ukusno, meko i sočno, bez izraženog mirisa karakterističnog za meso starije janjadi te osobito meso ovaca i ovnova.

O DOSADAŠNJIM IZLOŽBAMA PAŠKE OVCE I PAŠKOG SIRA



Najznačajnije mjesto na kojem su se u protekla više od dva desetljeća predstavljali rezultati različitih istraživanja u populaciji paških ovaca, dosezi u provedbi uzgojno-seleksijskog rada, proizvodnji paškog sira i uopće o paškom ovčarstvu svakako je manifestacija naziva „Izložba paške ovce i paškog sira“, a koju od 2001. godine uspješno organiziraju uzgajivači ovaca s otoka Paga uz punu potporu grada Novalje.



Redovitu pomoć u organizaciji izložbe pružali su Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu (ranije Hrvatska poljoprivredna agencija, ranije Hrvatski stočarski centar), Hrvatski zavod za poljoprivrednu savjetodavnu službu (danas Ministarstvo poljoprivrede, Uprava za stručnu podršku). Potporu organizaciji redovito daje Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet, kako u vidu članova povjerenstva za ocjenu ovaca tako i u radu povjerenstva za ocjenu sireva. Izložba se redovito održava pod pokroviteljstvom Ministarstva poljoprivrede.



24. IZLOŽBA PAŠKE OVCE Novalja, 26.6.2026.

Povjerenstvo za ocjenu ovaca

Izv. prof. dr. sc. Ante Kasap

Dolores Barač, dipl. ing. agr.

Darko Jurković, dipl. ing. agr.

Laktacijski pokazatelji izloženih ovaca odnose se na posljednju izračunatu laktacijsku proizvodnju i to na način da je prikazan redni broj laktacije, zatim ukupna količina proizvedenog mlijeka za cijelu laktaciju, dok se podaci o kemijskom sastavu mlijeka odnose na razdoblje mužnje.

redni broj laktacije - dužina laktacije (dani) - dužina razdoblja mužnje (dani) - ukupna količina proizvedenog mlijeka u cijeloj laktaciji (kg) - % masti u razdoblju mužnje - kg mliječne masti u razdoblju mužnje - % proteina u razdoblju mužnje - kg proteina u razdoblju mužnje



Uzgajivač: MIH FARMA D.O.O., KOLAN

1. **OVAN Ž.B. 133149730** ojanjen: 29.11.2022.
2. **OVCA Ž.B. 131731150** ojanjena: 02.12.2019.
III / 186 / 206,73 / 159,08 / 7,67 / 12,21 / 6,36 / 10,12
3. **OVCA Ž.B. 332576175** ojanjena: 22.11.2022.
II / 183 / 216,99 / 172,44 / 6,82 / 11,76 / 6,17 / 10,63
4. **OVCA Ž.B. 832575909** ojanjena: 04.12.2021.
I / 184 / 214,81 / 169,23 / 7,31 / 12,37 / 6,12 / 10,36

Uzgajivač: JOSIP FABIJANIĆ, ŠIMUNI

1. **OVAN Ž.B. 932618916** ojanjen: 10.12.2022.
2. **OVCA Ž.B. 533332521** ojanjena: 21.12.2023.
I / 138 / 129,50 / 105,93 / 6,67 / 7,05 / 6,34 / 6,70
3. **OVCA Ž.B. 731730182** ojanjena: 20.03.2020.
IV / 192 / 168,86 / 106,92 / 6,38 / 6,82 / 6,44 / 5,89
4. **OVCA Ž.B. 933332599** ojanjena: 20.12.2023.
I / 138 / 123,50 / 77,17 / 6,09 / 4,70 / 6,07 / 4,68

Uzgajivač: ZVONKO KUSTIĆ, KUSTIĆI

1. **OVAN Ž.B. 332922064** ojanjen: 31.12.2023.
2. **OVCA Ž.B. 131618843** ojanjena: 25.12.2018.
V / 150 / 140,92 / 118,29 / 8,43 / 9,97 / 6,12 / 7,24
3. **OVCA Ž.B. 731618840** ojanjena: 07.01.2018.
V / 167 / 166,44 / 117,44 / 7,21 / 8,47 / 5,02 / 5,89
4. **OVCA Ž.B. 831618841** ojanjena: 26.12.2018.
V / 159 / 161,20 / 124,94 / 7,90 / 9,87 / 6,41 / 8,01

Uzgajivač: IVAN KUSTIĆ, CASKA

1. **OVAN Ž.B. 733329874** ojanjen: 18.01.2024.
2. **OVCA Ž.B. 231417833** ojanjena: 06.01.2018.
V / 157 / 130,23 / 69,62 / 8,37 / 5,83 / 6,41 / 4,46
3. **OVCA Ž.B. 931111212** ojanjena: 04.01.2017.
VII / 155 / 148,94 / 70,61 / 7,13 / 5,03 / 5,66 / 3,99
4. **OVCA Ž.B. 932290410** ojanjena: 02.01.2021.
II / 159 / 122,92 / 63,25 / 7,42 / 4,69 / 5,67 / 3,59

Uzgajivač: A&S, MANDRE

1. **OVAN Ž.B. 233335364** ojanjen: 01.01.2024.
2. **OVCA Ž.B. 331627895** ojanjena: 11.01.2020.
IV / 149 / 169,44 / 112,87 / 6,94 / 7,83 / 5,55 / 6,27
3. **OVCA Ž.B. 331932601** ojanjena: 01.01.2019.
V / 148 / 196,01 / 123,80 / 7,12 / 8,81 / 5,29 / 6,55
4. **OVCA Ž.B. 731462124** ojanjena: 02.11.2020.
IV / 149 / 197,82 / 132,56 / 6,78 / 8,99 / 5,23 / 6,93

Uzgajivač: MARKO ŠKUNCA, NOVALJA

1. **OVAN Ž.B. 132004374** ojanjen: 26.12.2020.
2. **OVCA Ž.B. 131278226** ojanjena: 21.12.2017.
VI / 125 / 194,30 / 129,03 / 6,63 / 8,56 / 5,40 / 6,96
3. **OVCA Ž.B. 132047522** ojanjena: 15.12.2019.
IV / 135 / 198,34 / 128,41 / 6,52 / 8,38 / 5,13 / 6,59
4. **OVCA Ž.B. 732754577** ojanjena: 10.01.2022.
III / 145 / 197,46 / 170,11 / 6,74 / 11,47 / 5,51 / 9,38

Uzgajivač: TOMISLAV VIDAS, NOVALJA

1. **OVAN Ž.B. 832618221** ojanjen: 02.01.2022.
2. **OVCA Ž.B. 331647860** ojanjena: 22.11.2018.
V / 180 / 287,04 / 215,97 / 7,73 / 16,70 / 6,31 / 13,63
3. **OVCA Ž.B. 331647893** ojanjena: 24.11.2018.
V / 189 / 315,56 / 228,75 / 7,30 / 16,70 / 6,31 / 13,63
4. **OVCA Ž.B. 832711827** ojanjena: 01.01.2022.
I / 189 / 323,54 / 241,49 / 7,37 / 17,81 / 5,92 / 14,30

Uzgajivač: ZVONIMIR OLIVERIĆ, KOLAN

1. **OVAN Ž.B. 932317642** ojanjen: 07.01.2021.
2. **OVCA Ž.B. 131730730** ojanjena: 07.01.2020.
V / 175 / 206,73 / 202,59 / 7,94 / 16,09 / 5,88 / 11,91
3. **OVCA Ž.B. 432618201** ojanjena: 05.01.2022.
III / 171 / 226,26 / 171,56 / 6,96 / 11,95 / 5,84 / 10,02
4. **OVCA Ž.B. 531705109** ojanjena: 05.01.2019.
VI / 195 / 200,78 / 174,88 / 9,06 / 15,84 / 7,08 / 12,38

Uzgajivač: IVAN BULJANOVIĆ, PAG

1. **OVANŽ.B. 532676729** ojanjen: 25.12.2021.
2. **OVCAŽ.B. 132733699** ojanjena: 14.01.2022.
II / 158 / 230,16 / 180,33 / 6,96 / 12,56 / 5,57 / 10,04
3. **OVCAŽ.B. 232675734** ojanjena: 29.12.2021.
II / 154 / 182,53 / 124,72 / 6,16 / 7,68 / 5,31 / 6,63
4. **OVCAŽ.B. 232733659** ojanjena: 30.12.2021.
II / 116 / 141,01 / 122,11 / 7,67 / 9,37 / 5,46 / 6,66

Uzgajivač: SLAVICA ZUBOVIĆ, KOLAN

1. **OVAN Ž.B. 132922186** ojanjen: 08.01.2024. .
2. **OVCA Ž.B. 132685511** ojanjena: 30.12.2021.
II / 175 / 189,90 / 138,31 / 5,84 / 8,08 / 5,11 / 07,06
3. **OVCA Ž.B. 332331092** ojanjena: 21.12.2020.
III / 163 / 228,90 / 146,54 / 6,72 / 9,85 / 6,25 / 9,16
4. **OVCA Ž.B. 632331095** ojanjena: 24.12.2020.
III / 179 / 213,47 / 141,98 / 6,28 / 8,92 / 5,76 / 8,17

IZLAGAČI PAŠKOG SIRA NA „24. IZLOŽBI PAŠKE OVCE I PAŠKOG SIRA“



Paška sirana d.d., Pag

MIH sirana, Kolan

Sirana Gligora, Kolan

OPG Tomislav Vidas, Novalja


Mini sirana Skrivanat

OPG Branimir Čemeljić, Kolan



1. FESTIVAL HRVATSKIH ZAŠTIĆENIH I TRADICIONALNIH PROIZVODA

Od ove godine, Izložbu paške ovce i paškog sira obogatili smo i dodatnim sadržajem – s 1. festivalom zaštićenih i tradicionalnih proizvoda, kao pridruženom manifestacijom s namjerom da i drugim proizvođačima hrvatskih zaštićenih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda pružimo mogućnost predstavljanja široj javnosti. Uključujući i glavne proizvode paškog ovčarstva, Paški sir-ZOI i Pašku janjetinu-ZOI, Republika Hrvatska danas ima ukupno 52 proizvoda koji su zaštićeni na europskoj razini i ovo je izvrsna prilika usmjeriti pozornost javnosti na neke od tih proizvoda.

IZLAGAČ	PROIZVOD	KONTAKT
OBRT JURICA CAFUK	 Varaždinsko bučino ulje	098 268 550
	 Varaždinsko zelje	juricacafuk27@gmail.com
OPG HERCEG RADOVAN	 Zagorski bagremov med	091 535 3303 radovan.herceg@gmail.com
OPG MIRNA PČELA – JOSIP KROG	 Zagorski bagremov med	091 796 2222 marina.krog@kzz.hr
OPG BRANKO VIDAČEK	 Varaždinsko bučino ulje	099 590 4573 brvidacek@gmail.com
DRNIŠKA TRADICIJA D.O.O.	 Drniški pršut Dalmatinski pršut Dalmatinska panceta Dalmatinska pečenica	091359 1143 administrator@drniskatradicija.hr
OPG KREMENJE (BRANKO CVITANIĆ)	 Bračko maslinovo ulje	095 903 8038 branko2308965@gmail.com
TONČI FERENČIĆ	 Istarski med / Istrski med	095 906 3002 tonci.ferencic@gmail.com
AGRO ALTERA d.o.o.	 Ludbreški hren	091 453 1052 agro.altera@gmail.com

ZAHVALA

Zahvaljujemo se pokroviteljima „24. izložbe paške ovce i paškog sira“, Ministarstvu poljoprivrede, šumarstva i ribarstva, gradu Novalji i Turističkoj zajednici grada Novalje.

Zahvaljujemo se izlagačima ovaca koji su i ove godine podržali ovu manifestaciju kao i Povjerenstvu za ocjenu izloženih ovaca i ovnova.

Zahvaljujemo se sponzorima koji su dali značajan doprinos kako bi i ove godine organizirali Izložbu paških ovaca.

Zahvaljujemo se svima koji su na bilo koji način potpomogli održavanje „24. izložbe paške ovce i paškog sira“.

Organizacijski odbor

SPONZORI

24. IZLOŽBE PAŠKE OVCE I PAŠKOG SIRA





<https://ovce-koze.hr/manifestacija/>

